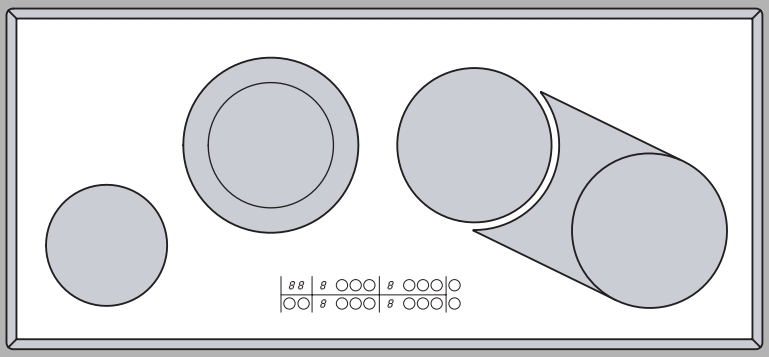
V-ZUG Ltd

Placa vitrocerâmica

Toptronic Panorama



Manual de instruções

Estimado cliente V-ZUG,
Muito obrigado por ter optado pela aquisição de um dos nossos produtos.
O aparelho satisfaz elevadas exigências e o seu manuseamento é simples. Todavia, leia cuidadosamente este manual de instruções. Assim, familiariza-se com o aparelho e pode utilizar o mesmo de forma optimizada e sem falhas.
Observe as indicações de segurança.

Alterações

Os textos, as imagens e os dados correspondem ao estado técnico do aparelho no momento da impressão deste manual de instruções. No âmbito do aperfeiçoamento, reservamos o direito de efectuar alterações.

Símbolos utilizados

Assinala todas as indicações importantes para a segurança. A sua inobservância pode causar ferimentos e danos no aparelho ou nos móveis!

- ▶ Assinala etapas de trabalho que têm de ser realizadas sequencialmente.
  - – Descreve a reacção do aparelho em relação à etapa de trabalho realizada.
- ■ Assinala uma enumeração.

Assinala indicações úteis para o utilizador.

Campo de aplicação

O número do modelo corresponde aos 3 primeiros dígitos da placa de características. Este manual de instruções é válido para o modelo:

Tipo	N.º de modelo
GK45TEP/C/F	564

As diferenças das versões estão referidas no texto.

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2008

Índice

Indicações de segurança **5**
Antes da primeira colocação em funcionamento 5
Finalidade prevista 6
Se existirem crianças na casa 6
Acerca da utilização 7

O aparelho **9**
Descrição do aparelho 9
Configuração 9
Elementos de comando e de indicação 10
Disposição das zonas de cocção 11

Ajustes do utilizador **12**
Bloqueio de segurança 12
Sinal sonoro de aviso 13

Utilização **14**
Ligar ou desligar o elemento de aquecimento externo 16
Sistema automático de fervura rápida 17
Tempo de funcionamento 18
Temporizador 20
Recipientes (panelas e outros utensílios utilizados na preparação da comida) 21

Funções de segurança **22**
Bloqueio de segurança automático 22
Protecção contra sobreaquecimento 22
Monitorização do painel de comando 23
Após uma falha de alimentação eléctrica 23

Cuidados e manutenção **24**
Limpeza 24

Resolução de falhas **26**
O que fazer 26

Dados técnicos **29**

Eliminação **30**

Notas **31**

Índice remissivo **33**

Serviço de reparações **35**

Manual de instruções breve **36**

Indicações de segurança

O aparelho corresponde aos regulamentos técnicos em vigor e às prescrições de segurança válidas. Contudo, para evitar danos e acidentes, pressupõe-se um manuseamento adequado do aparelho. Observe as indicações deste manual de instruções.

Em conformidade com a norma IEC 60335-1 aplica-se o seguinte:

- As pessoas (incluindo crianças) que não estejam aptas a utilizar o aparelho de modo seguro devido às suas capacidades sensoriais ou mentais ou devido à sua falta de experiência ou falta de conhecimento, não podem utilizar este aparelho sem supervisão ou instruções de uma pessoa responsável pela segurança.

Antes da primeira colocação em funcionamento

- O aparelho pode apenas ser encastrado e ligado à rede eléctrica de acordo com o manual de instalação separado. Os trabalhos necessários devem ser realizados por um técnico instalador/electricista credenciado.
- Elimine o material de embalagem mediante a observação dos regulamentos locais.
- Efectue os ajustes de utilizador pretendidos.

Finalidade prevista

- O aparelho destina-se à preparação de refeições caseiras. Em caso de utilização diferente da prevista ou tratamento incorrecto do aparelho, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos.
- O aparelho não pode ser utilizado para aquecer a cozinha.
- As reparações, modificações ou manipulações efectuadas no aparelho, especialmente nas peças com condução de corrente, podem apenas ser realizadas pelo fabricante, o seu Serviço de Apoio ao Cliente ou uma pessoa com competências semelhantes. As reparações inadequadas podem originar acidentes graves, danos no aparelho e nas infra-estruturas, bem como falhas de funcionamento. Em caso de falha de funcionamento no aparelho ou em caso de tarefa de reparação, respeite as indicações no capítulo 'Serviço de reparações'. Se necessário, contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Guarde cuidadosamente o manual de instruções, para que o possa consultar a qualquer altura. Se vender ou entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual de instalação, em conjunto com o manual de instruções. Deste modo, o novo proprietário pode informar-se sobre o funcionamento correcto e as respectivas indicações do aparelho.

Se existirem crianças na casa

- Os componentes da embalagem (p. ex. películas, esferovite) podem constituir um perigo para as crianças. Perigo de asfixia! Mantenha os componentes da embalagem fora do alcance das crianças.
- O aparelho destina-se apenas a ser utilizado por adultos com conhecimento do teor deste manual de instruções. Muitas vezes, as crianças não conseguem aperceber-se dos perigos que resultam do manuseamento de electrodomésticos. Por esse motivo, assegure-se que as crianças estão sob supervisão e não as deixe brincar com o aparelho.
- Se existirem crianças pequenas, é possível aplicar uma protecção de fogão. Pode obter mais informações através da BfU (serviços de aconselhamento para a prevenção de acidentes) em Berna.
- Utilize o bloqueio de segurança.

Acerca da utilização

- Durante as primeiras horas de funcionamento de uma zona de cocção podem surgir odores desagradáveis. Trata-se de uma reacção normal em aparelhos novos. Certifique-se de que o espaço é bem ventilado.
- Se o aparelho apresentar danos visíveis, não coloque o mesmo em funcionamento e contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente.
- Assim que for detectada uma falha de funcionamento, ou se aparecerem fissuras de origem mecânica na superfície, o aparelho tem de ser desligado da rede eléctrica.
- Se o cabo de ligação do aparelho estiver danificado, este terá de ser substituído pelo Serviço de Apoio ao Cliente.
- Se ocorrerem falhas em componentes electrónicos, é possível que não seja possível desligar o aparelho. Retire os fusíveis ou desactive o quadro eléctrico.
- Os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não podem tocar nas zonas de cocção ou em recipientes quentes. Isso pode danificar o isolamento eléctrico.

Cuidado, perigo de queimadura/incêndio!

- Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento.
- Mantenha objectos metálicos ou objectos com componentes metálicos como, p. ex. talheres, folha de alumínio ou papel de embrulho afastados da superfície.
- A superfície aquecida permanece quente durante algum tempo após a sua desactivação e arrefece apenas lentamente para a temperatura ambiente. Aguarde o tempo necessário antes de realizar, p. ex. trabalhos de limpeza.
- Se durante o funcionamento surgir fumo ou ocorrer um incêndio, desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Durante os trabalhos de fritura é necessário supervisionar o aparelho. Gorduras e óleos sobreaquecidos incendeiam-se facilmente! Nunca tente extinguir óleo ou gordura em chamas com água. Perigo de explosão! Abafe um incêndio com panos húmidos e mantenha as portas e janelas fechadas.
- Mantenha animais de estimação afastados do aparelho.

Desta forma, evita danos no aparelho

A superfície é resistente ao calor (até 650 °C) e a oscilações de temperatura e, até determinado ponto, é resistente a choques e riscos. Mesmo assim, para evitar danos, observe as indicações que se seguem.

- Em caso de sobreaquecimento, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Nunca o arrefeça com água fria!
- Não suba para cima do aparelho.
- Um embate como, p. ex. a queda de um saleiro, pode danificar a superfície. Objectos semelhantes não devem ser guardados sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho prolongadamente sem recipientes ou com recipientes vazios.
- Antes de cada utilização, certifique-se de que o fundo do recipiente bem como a superfície da zona de cocção estão limpos e secos.
- Pegue sempre nos recipientes, nunca os arraste. Desta forma evita riscos na superfície e não estraga a ornamentação.
- Não coloque recipientes quentes sobre o aro.
- Não prepare legumes e frutas (descascar, cortar, etc.) sobre a superfície. Pequenas partículas de sujidade ou objectos sólidos podem danificar a superfície do aparelho.
- Não utilize o aparelho para pousar coisas. Especialmente materiais inflamáveis, embalagens de cartão e plástico.
- Objectos em estanho, zinco ou alumínio (incluindo folha de alumínio ou cafeteiras vazias) podem derreter sobre as zonas de cocção quentes e provocar danos.
- Certifique-se de que alimentos com açúcar ou sumos não são colocados sobre zonas de cocção quentes. Isso pode danificar a superfície. Se, apesar dos cuidados, forem colocados alimentos com açúcar ou sumos sobre zonas de cocção quentes, limpe-os imediatamente com um raspador (enquanto estão quentes).
- Evite o derrame de alimentos.
- Durante os trabalhos de limpeza tenha atenção para não entrar água no aparelho. Utilize apenas um pano ligeiramente húmido. Nunca pulverize o aparelho com água. Não utilize um aparelho de limpeza de alta pressão. A água que penetra no aparelho pode causar danos!

O aparelho

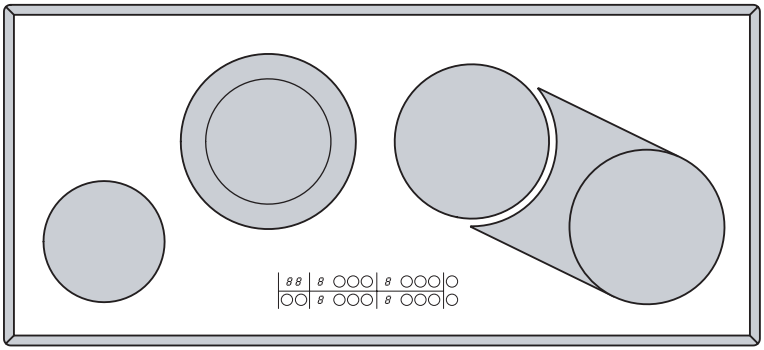
Descrição do aparelho

- Sistema automático de fervura rápida
- Painel de comando com unidade de ajuste e indicação para cada zona de cocção
- Ajuste electrónico de potência com 9 níveis
- Tempo de funcionamento
- Temporizador
- Bloqueio de segurança automático
- Intervalo de cozedura
- Bloqueio de segurança
- Sinal sonoro de aviso
- Marcação das zonas de cocção individuais

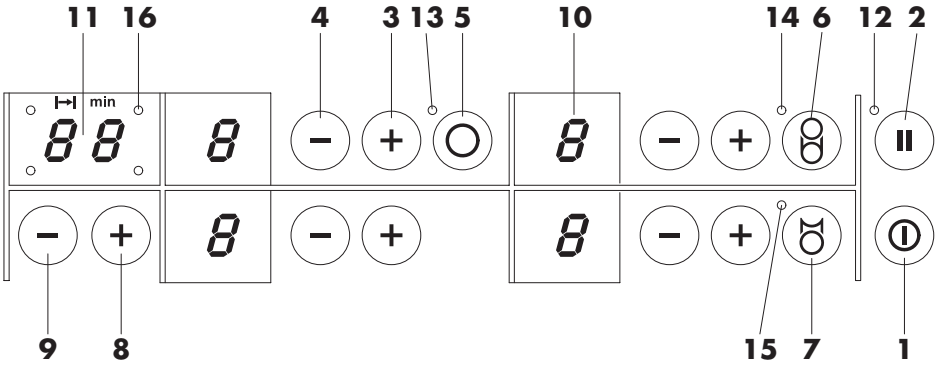
Configuração

GK45TEP, GK45TEPC, GK45TEPF

- Duas zonas de cocção simples com ø de 180 mm
- Um elemento de aquecimento de união para formação de uma zona para recipientes ovais e para manter os alimentos quentes
- Uma zona de cocção simples com ø de 140 mm
- Uma zona de cocção dupla com ø 210/140 mm



Elementos de comando e de indicação



Botões

1 Aparelho ACTIVAR/DESACTIVAR
2 Intervalo de cozedura ACTIVAR/DESACTIVAR
3 Aumentar potência
4 Reduzir potência
5 Elemento de aquecimento externo
6 Recipientes ovais
7 Elemento de aquecimento de união
8 Aumentar o tempo de funcionamento
9 Reduzir o tempo de funcionamento

Elementos de indicação

10 Nível de calor da zona de cocção
11 Tempo de funcionamento / temporizador
12 Intervalo de cozedura
13 Elemento de aquecimento externo
14 Recipientes ovais
15 Elemento de aquecimento de união
16 Atribuição das zonas de cocção

Indicador de calor residual

Enquanto existir perigo de queimadura, depois de desligar a zona de cocção, o indicador exibe H.

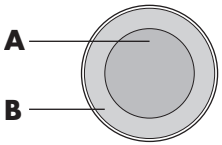
Para poupar energia, desligue a zona de cocção antes da conclusão do tempo de cozedura (aproveite o calor residual).

Disposição das zonas de cocção

O diâmetro da zona de cocção deve corresponder o mais possível ao diâmetro do fundo do recipiente. Desta forma obtém-se a maior condução de energia possível, bem como a melhor distribuição de calor no recipiente. O eventual derrame de alimentos é reduzido.

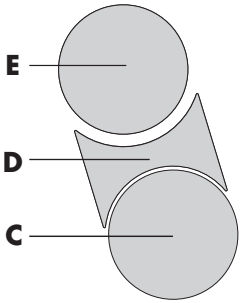
Zona de cocção dupla

Aquecimento opcional da zona de cocção interna **A** ou da zona de cocção completa **A** e **B**.



Zona para recipientes ovais/zona para manter os alimentos quentes

A zona de cocção redonda **C** e o elemento de aquecimento de união **D** funcionam como uma zona de cocção dupla e, em conjunto, formam uma zona pequena para recipientes maiores.
Ligando a zona de cocção redonda **E** obtém-se uma zona maior para recipientes ovais/zona para manter os alimentos quentes.



Ajustes do utilizador

Bloqueio de segurança

O bloqueio de segurança tem por objectivo evitar a activação involuntária do aparelho.

Activar o bloqueio de segurança

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
  - – Em todos os elementos de indicação pisca 0.
- ▶ Mantendo premido o botão ⏸ prima, adicionalmente, o botão ⏻ durante aprox. 1½ segundos.
  - – É emitido um sinal sonoro de aviso.
  - – Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem –.

Utilização com o bloqueio de segurança activado

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
  - – Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem –.
- ▶ Com o bloqueio de segurança activado, mantenha o botão ⏸ premido e toque nos botões ⊕ e ⊖ de uma zona de cocção ou do temporizador.
  - – O bloqueio de segurança está desactivado. Pode prosseguir-se com a utilização da forma habitual.
  - – 10 minutos após a desactivação, o bloqueio de segurança volta a ser automaticamente activado.

Desactivar o bloqueio de segurança

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
- ▶ Prima simultaneamente os botões ⏻ e ⏸ durante aprox. 1½ segundos.
  - – É emitido um sinal sonoro de aviso duplo.
  - – Durante 10 segundos, todos os elementos de indicação dos níveis de calor exibem 0.

Sinal sonoro de aviso

Ao tocar num botão, é emitido um sinal sonoro de aviso de confirmação (ajuste de fábrica). É possível desactivar o sinal sonoro de aviso.

Desactivar

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
- ▶ Mantenha o botão ⏸ premido durante aprox. 3 segundos.
  - – Como confirmação é emitido um sinal sonoro de aviso duplo.

Ligar

Não pode estar a funcionar nenhuma zona de cocção.

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
- ▶ Mantenha o botão ⏸ premido durante aprox. 3 segundos.
  - – Como confirmação é emitido um sinal sonoro de aviso simples.

Ao desligar o aparelho mantém-se o último ajuste.
Com o bloqueio de segurança activado, o sinal sonoro de aviso não pode ser ligado ou desligado.

Utilização

A utilização é análoga para todas as zonas de cocção. Em estado desligado todos os elementos de indicação mantém-se sem iluminação (em modo de standby), exceptuando o indicador de calor residual H, se uma zona de cocção ainda estiver quente.

Ligar a zona de cocção

- ▶ Ligue o aparelho, tocando no botão ⏻.
  - – Em todos os elementos de indicação pisca 0.
- ▶ Num espaço de 10 segundos, ligue a zona de cocção pretendida ou o temporizador.
  - – Se, num período de 10 segundos, não tocar em nenhum botão, o aparelho desliga-se por motivos de segurança.

Ajustar o nível de calor

- ▶ Toque 1× no botão ⊕ da zona de indução pretendida.
  - – A zona de cocção comuta para o nível 9.

Ou

- ▶ Toque 1× no botão ⊖ da zona de cocção pretendida.
  - – A zona de cocção comuta para o nível 3.
- ▶ Cada toque adicional no botão ⊕ ou ⊖ altera o nível de calor seleccionado inicialmente.
  - – Se mantiver o botão premido, o nível de calor altera-se em incrementos.
  - – O nível seleccionado é exibido no elemento de indicação.

Desligar a zona de cocção

▶ Toque as vezes necessárias no botão ⊖, até o elemento de indicação exibir 0.

Ou

▶ Toque simultaneamente nos botões ⊖ e ⊕, até o elemento de indicação exibir 0.

Se não forem efectuados mais ajustes e se as restantes zonas de cocção estiverem desligadas, o aparelho desliga-se após 10 segundos.

Desligar o aparelho

▶ Toque no botão ⏻.

Intervalo de cozedura

Com esta função é possível ajustar temporariamente, no máximo durante 10 minutos, as zonas de cocção para o nível de calor 1. Depois de um intervalo de cozedura, é possível dar continuidade ao funcionamento com os ajustes seleccionados.

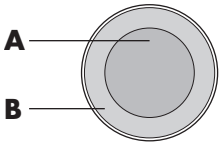
▶ Toque no botão ⏸.
- A luz-piloto do botão ⏸ pisca.
- O nível de calor da zona de cocção seleccionada é alterado para 1.
- O tempo de funcionamento ou o temporizador continuam a funcionar.
- Todos os botões excepto ⏻ e ⏸ estão desactivados.

Se o intervalo de cozedura não for interrompido num espaço de 10 minutos, o aparelho desliga completamente.

▶ Volte a tocar no botão ⏸ para continuar a cozinhar.
- As zonas de cocção voltam a ser ligadas com os ajustes seleccionados.

Ligar ou desligar o elemento de aquecimento externo

Ao ligar a zona de cocção dupla, o elemento de aquecimento interno **A** e o elemento de aquecimento externo **B** estão ligados. O elemento de aquecimento externo é indicado através de um ponto junto ao botão ◎.



► Para desligar o elemento de aquecimento externo, toque no botão ◎.

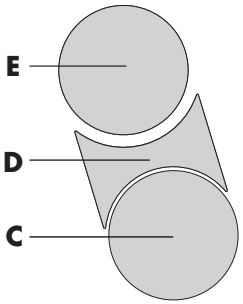
O mesmo procedimento volta a ligar o elemento de aquecimento externo.

Zona para recipientes ovais/zona para manter os alimentos quentes

A zona de cocção **C** e o elemento de aquecimento de união **D** podem ser utilizados como uma zona pequena para recipientes ovais.

► Tocar no botão ⊗ da zona de cocção **C** e do elemento de aquecimento de união **D**.

Se também for ligada a zona de cocção **E**, obtém-se uma zona grande para recipientes ovais ou para manter os alimentos quentes.



► Tocar no botão ⊗ da zona de cocção **E** e **C**, bem como do elemento de aquecimento de união **D**.
  – A zona de cocção **C** assume automaticamente a potência térmica.

Para alterar o nível de calor é possível utilizar os botões da zona de cocção **C** ⊕ ou ⊖ da zona de cocção **E**.

Sistema automático de fervura rápida

Não deixe o aparelho sem supervisão durante o funcionamento do sistema automático de fervura rápida. As quantidades mais pequenas aquecem muito rapidamente!

Todas as zonas de cocção estão equipadas com um sistema automático de fervura rápida. Com esta função, uma zona de cocção, depois de activada, funciona durante um determinado período de tempo (consulte a tabela) com potência máxima. Decorrido o tempo, o aparelho comuta automaticamente para a potência ajustada.

O sistema automático de fervura rápida tem de ser activado sempre que uma zona de cocção é ligada.

Ligar

- ▶ Está a cozinhar com o nível de calor 9 e, com o botão ⊕, activa o sistema automático de fervura rápida.
  - – O elemento de indicação exibe alternadamente A e 9.

Num espaço de 10 segundos, é possível ajustar o nível de calor com que deseja continuar.

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão ⊖, até ser atingido o nível de calor pretendido, por exemplo 3.
  - – Enquanto estiver activado o sistema automático de fervura rápida, o elemento de indicação exibe alternadamente A e 3.
  - – Decorrido o tempo, a potência térmica é reduzida para o nível de calor com que deseja continuar.

Nível de calor	1	2	3	4	5	6	7	8
Duração do sistema de fervura rápida em minutos	1	3	4¾	6½	8½	2½	3½	4½

Se seleccionar um nível de calor posterior mais elevado, durante o funcionamento do sistema automático de fervura rápida, a nova duração passa automaticamente a ser válida.

Desligar antes do tempo ajustado

- ▶ Toque no botão ⊖.

Tempo de funcionamento

Supervisione os alimentos durante o tempo de funcionamento. Existe perigo de derrame, incrustação e incêndio!

O tempo de funcionamento permite que uma zona de cocção seja desligada automaticamente, após um tempo ajustado (1 a 99 minutos). Todavia, não é possível utilizar esta função em simultâneo para todas as zonas de cocção.

Ajustar

A respectiva zona de cocção tem de estar ligada.

- ▶ Toque 1× no botão ⊕ de tempo de funcionamento.
  - – O elemento de indicação exibe 01.
  - – As luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.

Ou

- ▶ Toque 1× no botão ⊖ de tempo de funcionamento.
  - – O elemento de indicação exibe 99.
  - – As luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.
- ▶ Se continuar a tocar no botão ⊕ ou ⊖ pode ajustar o tempo de funcionamento pretendido.
  - – Se mantiver o botão premido, o tempo altera-se em incrementos.

Enquanto as luzes-piloto estão a piscar, o tempo de funcionamento pode ser atribuído a uma zona de cocção.

- ▶ Toque no botão ⊕ ou ⊖ da zona de cocção pretendida.
  - – Isto não altera o nível de calor ajustado.
  - – A luz-piloto da respectiva zona de cocção está iluminada.
  - – Posteriormente, é possível alterar o nível de calor e o tempo de funcionamento.

A zona de cocção atribuída é desligada depois de decorrido o tempo ajustado.

- – O elemento de indicação exibe 00 e, durante 1 minuto, é emitido um sinal sonoro de aviso.
- ▶ Desligue o sinal sonoro de aviso, tocando aleatoriamente num botão.

Desligar a zona de cocção antes do tempo ajustado

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão ⊖ da respectiva zona de cocção até o elemento de indicação exibir 0.
  - – O tempo de funcionamento está desligado.
  - – Se não estiver activada nenhuma outra zona de cocção, o aparelho é desligado após 10 segundos.

Desligar o tempo de funcionamento antes do tempo ajustado

- ▶ Toque as vezes necessárias no botão ⊖ do tempo de funcionamento, até o elemento de indicação exibir 00.

Ou

- ▶ Toque simultaneamente nos botões ⊕ e ⊖, até o elemento de indicação exibir 00.
  - – A respectiva zona de cocção permanece em funcionamento.

Temporizador

O temporizador funciona como um conta-minutos (1 a 99 minutos). Deverá observar os seguintes aspectos.

- O aparelho tem de estar ligado.
- As zonas de cocção podem estar ligadas, mas não pode estar ajustado nenhum tempo de funcionamento.

► Toque 1× no botão ⊕ de tempo de funcionamento.
  – O elemento de indicação exibe 01.
  – As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.

Ou

► Toque 1× no botão ⊖ de tempo de funcionamento.
  – O elemento de indicação exibe 99.
  – As quatro luzes-piloto de atribuição das zonas de cocção estão a piscar.

► Se continuar a tocar no botão ⊕ ou ⊖ pode ajustar o tempo pretendido.
  – Se mantiver o botão premido, o tempo altera-se em incrementos.
  – O temporizador é iniciado assim que as luzes-piloto deixarem de piscar.

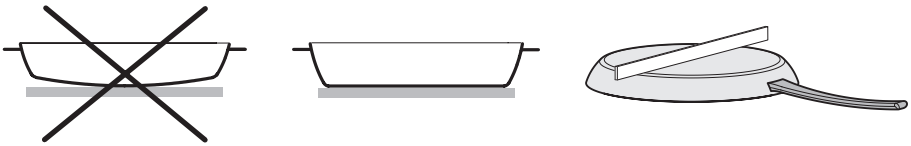
Decorrido o tempo ajustado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 1 minuto e no elemento de indicação pisca 00.

► Desligue o sinal sonoro de aviso, tocando aleatoriamente num botão.

Recipientes (panelas e outros utensílios utilizados na preparação da comida)

O fundo dos recipientes não pode possuir estrias nem extremidades aguçadas. Utilizar a louça em ferro fundido apenas se o seu fundo for esmaltado.

- Os recipientes adequados para placas vitrocerâmicas devem possuir um fundo resistente.
- O fundo dos recipientes deve ser em aço inoxidável. Os fundos em alumínio ou ligas de alumínio podem deixar marcas de fricção resistentes.
- Em estado quente, o fundo do recipiente deve assentar de forma plana sobre a zona de cocção.



- Os fundos das panelas e das frigideiras devem corresponder ao tamanho da zona de cocção. Quando se utilizam frigideiras demasiado grandes, o fundo não aquece uniformemente e pode sofrer danos.
- Os recipientes em vidro ou cerâmica não são bons condutores do calor, pelo que não devem ser utilizados.
- Os fundos dos recipientes devem estar secos, caso contrário, forma-se uma película de vapor durante o aquecimento. Esta película reduz a transmissão de calor e pode originar o sobreaquecimento da zona de cocção.

► Coloque o recipiente exactamente sobre a marcação da zona de cocção.

Funções de segurança

Bloqueio de segurança automático

O aparelho está equipado com uma monitorização de tempo das zonas de cocção. Independentemente do calor ajustado, esta monitorização desliga automaticamente a zona de cocção depois de decorrido o seguinte tempo de funcionamento.

Nível de calor	Duração em horas
1–2	6
3–4	5
5	4
6–9	1½

– Se a zona de cocção tiver sido desligada automaticamente, pisca alternadamente H e 0 no respectivo elemento de indicação.

É possível voltar a ligar a zona de cocção do modo habitual.

Protecção contra sobreaquecimento

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comando.

Este painel dispõe de um sensor que detecta temperaturas excessivas. Quando o sensor é activado, as zonas de cocção frontais são automaticamente desligadas.

– No elemento de indicação pisca H.

Apenas é possível voltar a colocar as zonas de cocção em funcionamento quando o painel de comando tiver arrefecido.

Monitorização do painel de comando

Se tocar durante mais de 5 segundos num botão (porque, p. ex. um objecto ou alimento derramado se encontra sobre o mesmo), a respectiva zona de cocção desliga-se automaticamente.

– É emitido um sinal sonoro de aviso permanente.
– No respectivo elemento de indicação pisca .

▶ Retire o objecto ou limpe o alimento derramado.

Em seguida é possível voltar a utilizar o aparelho.

Após uma falha de alimentação eléctrica

Após uma falha de alimentação eléctrica, pisca no elemento de indicação.

▶ Para proceder à confirmação, toque aleatoriamente num botão.
  – O bloqueio de segurança já não está desactivado.
  – O sinal sonoro de aviso está activado.

Cuidados e manutenção

Deixe arrefecer o aparelho antes de proceder à sua limpeza.

Limpeza

Durante e após a limpeza, certifique-se de que nenhuma das zonas de cocção está a funcionar inadvertidamente.

Remova eventual sujidade com a maior brevidade possível. A limpeza de sujidade ressequida ou incrustada requer maior esforço.

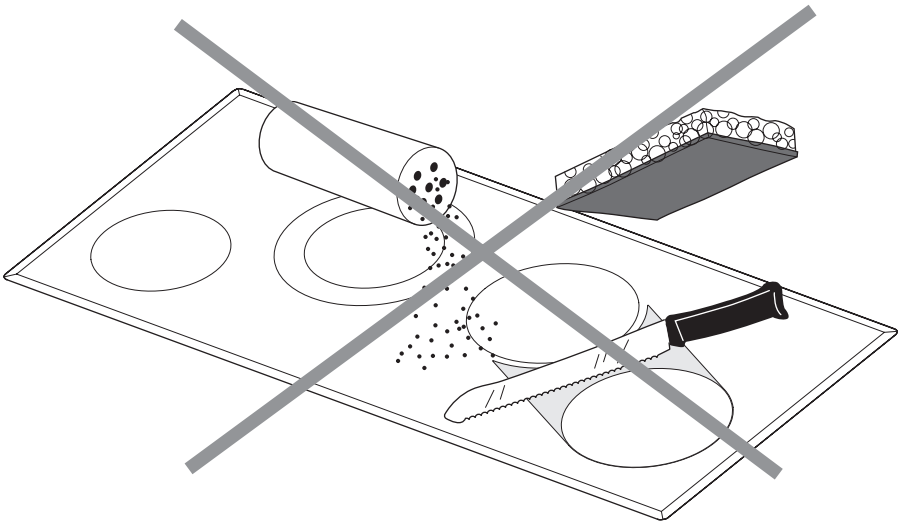
- Para proceder à limpeza da superfície, utilize apenas um pano ou uma esponja macia, água e um produto de limpeza ou tratamento adequado. Recomenda-se a utilização de produtos com efeito protector.

Nunca limpe a superfície com produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas, palha-de-aço, etc. Estes danificam a superfície.

- Sujidade ligeira pode ser removida com um pano húmido e detergente da louça.
- Em caso de sujidade intensa (manchas de molhos, sopas, etc.), aplique o produto de limpeza com um pano ou uma esponja limpa e, esfregando, remova a sujidade. Observe sempre as indicações do fabricante dos produtos de limpeza.
- As crostas de leite derramado e de alimentos sem açúcar podem ser limpas com a superfície morna (não quente!), bem como com a superfície fria. Para esse efeito servem os raspadores com lâmina, disponíveis no mercado.

- Remova as manchas de calcário (coloração amarelada) com pequenas quantidades de «solventes» de calcário (p. ex. vinagre, sumo de limão, produto de descalcificação). Em caso de manchas mais intensas, deixe actuar o produto durante mais tempo. Em seguida, limpe com um pano limpo húmido.

Um tratamento incorrecto durante a limpeza pode danificar a ornamentação ou a superfície. Não é possível remover esse tipo de danos com processos de limpeza.



Resolução de falhas

O que fazer ...

... se, durante a primeira colocação em funcionamento de uma zona de cocção se formarem odores desagradáveis

Causa possível	Resolução
■ Trata-se de uma reacção normal em aparelhos novos.	▶ Possibilitar uma boa ventilação do espaço. ▶ A formação dos odores cessa depois das primeiras horas de funcionamento.

... se no elemento de indicação pisca alternadamente H e 0

Causa possível	Resolução
■ O bloqueio de segurança automático foi activado.	▶ Se necessário, voltar a ligar a zona de cocção.

... se no elemento de indicação H piscar

Causa possível	Resolução
■ A protecção contra sobreaquecimento foi automaticamente activada.	▶ Verificar se o recipiente e o alimento estão em condições. ▶ Deixar que a zona de cocção arrefeça. ▶ Continuar a cozinhar sobre uma zona de cocção diferente.

... se o aparelho não funcionar e todas os elementos de indicação estiverem apagados

Possível causa	Eliminação
■ O fusível ou o corta-circuito automático da habitação está queimado ou disparou.	► Substituir o fusível. ► Voltar a ligar o corta-circuito automático.
■ O fusível ou o corta-circuito automático dispara múltiplas vezes.	► Ligar à assistência técnica.
■ Interrupção da alimentação de energia eléctrica.	► Verificar a alimentação de energia eléctrica.

... se for emitido um sinal sonoro de aviso permanente e o aparelho se desligar

Causa possível	Resolução
■ Foi colocado um objecto (frigideira, taça, etc.) sobre o painel de comando.	► Retirar o objecto e volte a colocar o aparelho em funcionamento do modo habitual.
■ Alimento derramado sobre o painel de comando.	► Limpar o alimento derramado e volte a colocar o aparelho em funcionamento do modo habitual.

... se no elemento de indicação U0 piscar

Causa possível	Resolução
■ Interrupção da alimentação eléctrica.	► Confirmar a indicação, tocando aleatoriamente num botão.

... se no elemento de indicação posterior esquerdo E, posterior direito r e em ambos os elemento de indicação frontais for apresentado um número respectivamente

Causa possível	Resolução
■ Diversas mensagens podem originar uma mensagem «Er».	► Anotar o número do erro. ► Contactar a Assistência Técnica.

Dados técnicos

Ligação eléctrica

Tensão:	400 V 2~ 50 Hz
Disjuntor:	16 A
Tensão:	400 V 3~ 50 Hz
Disjuntor:	10 A

Potência da ligação

GK45TEP/GK45TEPC/GK45TEPF	7800 W

Dimensões (A × L × P)

GK45TEP	55 × 910 × 410 mm
GK45TEPC	55 × 910 × 410 mm
GK45TEPF	55 × 883 × 383 mm

Eliminação

Embalagem

- O material de embalagem (cartão, película de polietileno e o esferovite) está identificado e, se possível, deve ser reciclado e eliminado de forma ecológica.

Desinstalação

- Desligue o aparelho da rede eléctrica. Nos aparelhos com instalação fixa, esta tarefa deve ser realizada por um electricista credenciado!

Segurança

- Para evitar acidentes causados por uma utilização incorrecta, especialmente por parte de crianças, deve proceder-se à imobilização do aparelho.
- Tire a ficha da tomada ou solicite a desmontagem da ligação por parte de um electricista. Em seguida, corte o cabo de alimentação do aparelho.

Eliminação

- O aparelho antigo não é um resíduo sem valor. Através de uma eliminação correcta, as matérias-primas voltam a ser utilizadas através da reciclagem.
- A placa de características do aparelho ostenta o símbolo . Este indica que não é permitido eliminar o aparelho em conjunto com os resíduos domésticos normais.
- A eliminação tem de ser realizada mediante a observação dos regulamentos locais de eliminação de resíduos.
  Para obter mais informações acerca do tratamento, valorização e reutilização do produto, contacte as entidades competentes do seu município, o centro de recolha selectiva local para resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o aparelho.

Notas

Índice remissivo

A
Ajustes do utilizador 12
Aparelho
  Desligar 15, 36
  Ligar 36

B
Bloqueio de segurança 12, 22
Bloqueio de segurança automático 22
Botões 10

C
Colocação em funcionamento 5
Configuração 9
Cuidados 24

D
Dados técnicos 29
Desactivar 36
Descrição do aparelho 9
Desinstalação 30

E
Elemento de aquecimento externo. 16
Elementos de comando 10
Elementos de indicação 10
Eliminação 30
Embalagem 30

F
Falha de alimentação eléctrica 23
Falhas 26
Funções de segurança 22

I
Indicações de segurança
  Acerca da utilização 7
  Antes da primeira colocação em funcionamento 5
  Finalidade prevista 6
  Se existirem crianças na casa 6
Indicador de calor residual 11
Instruções breve 36
Intervalo de cozedura 15

L
Ligar 14
Limpeza 24
Luzes-piloto 10

M
Manutenção 24
Monitorização do painel de comando 23

P
Protecção contra sobreaquecimento 22

R
Recipientes 21

S
Segurança 30
Serviço de reparações 35
Símbolos 2
Sinal sonoro de aviso 13
Sistema automático de fervura rápida 17

T
Tempo de funcionamento..... 18
Temporizador..... 20

U
Utilização..... 14

Z
Zona de cocção
Desligar..... 15
Ligar..... 14
Zona para manter os alimentos quentes..... 11, 16
Zona para recipientes ovais .. 11, 16

Serviço de reparações

O Capítulo 'Resolução de falhas' ajuda-o a resolver pequenas falhas de funcionamento.
Desta forma, evita chamar um técnico de assistência e os custos daí resultantes.

Se nos contactar, no seguimento de uma falha de funcionamento ou encomenda, refira sempre o número de fabrico (FN) e a designação do aparelho. Registe os respectivos dados neste documento, bem como no autocolante de assistência fornecido com o aparelho. Cole o mesmo num local de fácil visibilidade ou na sua agenda telefónica.

FN		Aparelho	

Pode encontrar estes dados na garantia, na factura original e na placa de características do aparelho.

- ▶ Abra o móvel inferior.
  - – A placa de características encontra-se por trás da parede frontal.

Manual de instruções breve

Em primeiro lugar, leia as indicações de segurança referidas neste manual de instruções!

Ligar o aparelho

- Mantenha o botão ⏻ premido durante aprox. 1 segundo.

Seleccionar a zona de cocção

- Num espaço de 10 segundos, ajuste o nível de potência com os botões ⊕ ou ⊖.
- Se necessário, desligue o elemento externo da zona de cocção com o botão ◎.

Desligar a zona de cocção

- Toque as vezes necessárias no botão ⊖, até o elemento de indicação exibir 0.

Desligar o aparelho

- Toque no botão ⏻.

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J564.355-0